

あなたの工場の品質管理、大丈夫ですか？



「FCP共通工場監査項目 要求水準と監査手法」より抜粋

FCP共通工場監査項目では、複数のレベルと要求水準、監査手法(確認のポイント)を設けています。このチェックシートを使って、あなたの工場の品質管理状況を確認してみましょう！

このシートの使い方

- ①まず、チェックの目的、作業内容などを考慮してチェックするレベルと要求水準(取組の程度)を決めます。必ずしもレベル3が望ましいものではなく、必要で現実的なレベルを自由に選択してかまいません。
- ②次に、確認のポイントである「監査手法」に照らし、工場での取組の状況の一つひとつを確認します。チェック欄に○、×、✓を付けましょう。
- ③最後に、×の付いた項目を見てみましょう。品質管理の観点から、不安はありませんか？取組強化が必要ではありませんか？

小項目	FCP工場監査項目	レベル	要求水準	監査手法	チェック
食品製造用の設備及び器具の食品接触面を清潔に保っている	31 製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順の設定	1	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順がある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順を確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 清掃・洗浄手順書があること ・ 頻度、実施者が決まっていること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	32 製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順の定期的な実施	1	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄が作業手順通り実施されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄が作業手順通り実施されていることを確認 ■ 洗浄漏れがないことを確認 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		2	清掃・洗浄結果がモニタリングされており、必要に応じて効果が検証されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 清掃・洗浄結果がモニタリングされていることを確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 必要に応じて拭き取り検査が行われていること ・ 必要に応じてATP検査が行われていること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		3	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業記録がある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業記録を確認 	<input type="checkbox"/>
食品製造で使用する水は飲用適であり、安全な方法で処理及び維持管理している	33 食品製造で使用する水の供給方法の把握(上水、井水、地下水、貯水タンク、直結など)	1	食品製造で使用する水の供給方法を把握している(使用水から作る氷や、外部から購入する氷も対象)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食品製造で使用する水の供給方法を把握していることを確認 ■ 食品製造で使用する水の供給方法を確認 ■ 管理体制が整っていることを確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 定期的な水質検査が行われていること ・ 「飲用適」の水が食品製造に使用されていること ・ 毒物などの混入ができないような設備になっていること ■ 貯水槽の清掃やメンテナンスの方法、記録の確認 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		1	食品製造で使用する水の定期的な水質検査を実施している(使用水から作る氷や、外部から購入する氷も対象)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食品製造で使用する水の定期的な水質検査方法を確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 自治体が要求する飲用適の基準で検査していること ・ 井水等の場合は、残留塩素や官能(濁度・臭気など)を確認していること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	2	食品製造で使用する水の定期的な水質検査記録がある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 食品製造で使用する水の定期的な水質検査記録を確認 	<input type="checkbox"/>	

小項目	FCP工場監査項目	レベル	要求水準	監査手法	チェック
食品に応じた加熱、冷却、乾燥及び包装を適切な条件下で行えるよう管理している	35 加熱、冷却、乾燥及び包装の管理基準の設定	1	加熱、冷却、乾燥及び包装の管理基準がある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 加熱、冷却、乾燥及び包装の管理基準を確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 管理点について、妥当な管理項目が設定されていること ・ 適正な管理基準が設定されていること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	36 加熱、冷却、乾燥及び包装の管理記録の保管	1	加熱、冷却、乾燥及び包装が管理基準通り実施されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 加熱、冷却、乾燥及び包装が管理基準通り実施されていることを確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 各管理結果が管理基準と適合していること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		2	加熱、冷却、乾燥及び包装の管理記録が保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 加熱、冷却、乾燥及び包装の管理記録を確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 記録に漏れがないこと ・ 管理者による確認がされていること ・ 賞味期間以上記録が保管されていること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
	37 加熱、冷却、乾燥及び包装の条件逸脱時の対応記録の保管	1	加熱、冷却、乾燥及び包装の条件逸脱時の対応ルールがある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 加熱、冷却、乾燥及び包装の条件及び管理基準逸脱時の対応ルールを確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 対応ルールが妥当であること、明確であること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
2		加熱、冷却、乾燥及び包装の条件逸脱時の対応記録が保管されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 加熱、冷却、乾燥及び包装の条件及び管理基準逸脱時の対応記録を確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 逸脱時の対応記録がルールに基づいて記載されていること 	<input checked="" type="checkbox"/>	
異物混入の防止、異物の検出及び異物の除去に取り組んでいる	38 備品類の混入防止対策の実施	1	備品類、及び備品類に由来する異物の混入防止対策のルールがある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 備品類及び備品類に由来する異物の混入防止対策のルールを確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ ガラスや木製品等異物になり得る材質の使用を制限していること ・ 異物となり得るものを持ち込みが禁止、周知されていること ・ 私物の持込は原則禁止されていること ・ 備品類は員数管理がされていること ■ 備品類の混入防止対策状況を確認 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		2	備品類の混入防止対策がルール通り実施されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 備品類の混入防止対策がルール通り実施されていることを確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 備品の割れや欠け等がないこと ・ 備品類の整理整頓がされていること ・ 禁止物の持ち込みがないこと 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
		3	備品類の混入防止対策が必要に応じ記録されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 私物等持込の場合の出入数の記録を確認 ■ 現場における備品類の点検記録を確認 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	39 工場入室時の毛髪・埃除去作業(粘着ローラー、エアシャワーなど)の実施	1	工場入室時の毛髪・埃除去のルールがある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 工場入室時の毛髪・埃除去のルールを確認 <ul style="list-style-type: none"> ・ 妥当な除去作業手順があること 	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
2		工場入室時の毛髪・埃除去のルールが掲示されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 工場入室時の毛髪・埃除去のルールが掲示されていることを確認 	<input type="checkbox"/>	
3		工場入室時の毛髪・埃除去がルール通り実施されている	<ul style="list-style-type: none"> ■ 製造現場で毛髪・埃除去がルール通り実施されていることを確認 ■ ルールに基づくローラーやエアシャワー、吸塵器等が設置されていることを確認 ■ ルール通り実施されていることを確認 	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

このチェック項目はサンプルとして抜粋したものです。是非一度使い心地をお試し下さい。

なお、実際の監査には、「用途別・目的別 工場監査シート 自動作成ページ」

(http://www.food-communication-project.jp/factory_audit/kansa_index.html) を使って作成した監査シートをご使用ください。

FCP共通工場監査項目の「協働の着眼点」大項目別分類

このリストは、FCP共通工場監査項目を「協働の着眼点」の大項目別に分類したものです。

中項目、小項目も記載されているリストはこちら ⇒ http://www.food-communication-project.jp/pdf/h22_result_001.pdf
 「協働の着眼点」はこちら ⇒ <http://www.food-communication-project.jp/aim/index.html>

『協働の着眼点』とは、FCPに賛同して集まった食品事業者の手によって作成された、消費者の信頼を高めるための着目すべき行動のポイントです。これは、食品事業者の共通言語とも言えるもので、取組を消費者や他の事業者に『見える化』するツールとなります。

協働の着眼点・大項目1 お客様を基点とする企業姿勢の明確化	
1	経営者または工場長などがお客様を基点とする考えを持っており、その姿勢についての社内外への明示 <input type="checkbox"/>
協働の着眼点・大項目2 コンプライアンスの徹底	
2	法令遵守の取組みの社内外への明示 <input type="checkbox"/>
3	遵守義務のある法令及び基準の明確化 <input type="checkbox"/>
4	遵守義務のある法令及び基準の更新 <input type="checkbox"/>
5	遵守事項の管理及び遵守の確認を行う責任者の設置 <input type="checkbox"/>
6	従業員のコンプライアンスに対する意識向上活動の実施 <input type="checkbox"/>
協働の着眼点・大項目3 安全かつ適切な食品の提供をするための体制整備	
7	安全かつ適切な食品の提供に取り組む姿勢を盛り込んだ企業理念や会社方針等の策定 <input type="checkbox"/>
8	策定した企業理念や会社方針等の周知の実施 <input type="checkbox"/>
9	仕様書等(製品仕様書、原材料・資材規格書、製造標準書、作業手順書等)の整備 <input type="checkbox"/>
10	仕様書等(製品仕様書、原材料・資材規格書、製造標準書、作業手順書等)の必要に応じた更新 <input type="checkbox"/>
11	開封原料・仕掛品・製品リパックなどの工程戻しの業務ルールの設定 <input type="checkbox"/>
12	関連法規等の改正に伴う業務ルールの見直しの実施 <input type="checkbox"/>
13	情報収集のための担当者の設置 <input type="checkbox"/>
14	教育・研修プランの設定と教育の実施 <input type="checkbox"/>
15	教育・研修の実施記録の保管 <input type="checkbox"/>
16	日常的に確認すべき項目の明確化 <input type="checkbox"/>
17	責任者(現場責任者など)による業務実施記録の確認 <input type="checkbox"/>
18	業務ルールからの逸脱時の対応方法の明確化、及び逸脱が発生した場合には記録の保管 <input type="checkbox"/>
19	確認すべき監査項目の明確化 <input type="checkbox"/>
20	内部監査の実施 <input type="checkbox"/>
21	安全かつ適切な食品を提供するための方針の社内外への明示 <input type="checkbox"/>
22	工程図があり、現場の実態と合っていることの確認 <input type="checkbox"/>
23	原材料の受け入れから製品の出荷までの重要な問題が発生しそうな点の洗い出しと、管理方法の設定 <input type="checkbox"/>
協働の着眼点・大項目4 調達における取組	
24	防虫・防鼠対策の実施 <input type="checkbox"/>
25	調達物資(原材料など)の必要に応じた保管条件の設定 <input type="checkbox"/>
26	調達物資(原材料など)の必要に応じた保管条件の遵守 <input type="checkbox"/>
27	不良品、返品との区分管理の実施 <input type="checkbox"/>
28	温度計の校正の実施 <input type="checkbox"/>
29	保管施設の清掃の実施 <input type="checkbox"/>
30	先入れ、先出しなどの仕組みの設定 <input type="checkbox"/>
協働の着眼点・大項目5 製造における取組	
31	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の作業手順の設定 <input type="checkbox"/>
32	製造機器・器具・備品の食品接触面の清掃・洗浄の定期的な実施 <input type="checkbox"/>
33	食品製造で使用する水の供給方法の把握(上水、井水、地下水、貯水タンク、直結など) <input type="checkbox"/>
34	食品製造で使用する水の定期的な水質検査の実施 <input type="checkbox"/>
35	加熱、冷却、乾燥及び包装の管理基準の設定 <input type="checkbox"/>
36	加熱、冷却、乾燥及び包装の管理記録の保管 <input type="checkbox"/>
37	加熱、冷却、乾燥及び包装の条件逸脱時の対応記録の保管 <input type="checkbox"/>
38	備品類の混入防止対策の実施 <input type="checkbox"/>
39	工場入室時の毛髪・埃除去作業(粘着ローラー、エアシャワーなど)の実施 <input type="checkbox"/>
40	異物検知時の除去、および再発防止対策の確認 <input type="checkbox"/>
41	製造工程中におけるカビの付着・結露水・ホコリ等による汚染防止対策の実施 <input type="checkbox"/>
42	製造工程中の機器・設備の破損やねじ等の脱落がないことの確認 <input type="checkbox"/>
43	アレルギー物質の把握 <input type="checkbox"/>
44	交差汚染が起きにくいような、原材料・製品・包材の動線の確保 <input type="checkbox"/>
45	原材料の品質検査及び必要な場合は衛生検査の実施 <input type="checkbox"/>
46	最終製品の品質検査及び必要な場合は衛生検査の実施 <input type="checkbox"/>
47	品質検査記録、衛生検査記録の保管 <input type="checkbox"/>
48	施設・設備の衛生検査の実施 <input type="checkbox"/>
49	科学的根拠に基づいた賞味期限表示・消費期限表示の実施 <input type="checkbox"/>
50	原材料及び製品に関しての表示のための情報入手の実施 <input type="checkbox"/>

51	製品等のロットごとのサンプルの保管	<input type="checkbox"/>
52	ラベル表示が正しく行われるための作業手順の設定	<input type="checkbox"/>
53	印刷機を使用している場合、印刷機の点検の実施	<input type="checkbox"/>
54	ラベル表示が正しく行われているかの確認作業の実施	<input type="checkbox"/>
55	ラベルのサンプルの保管を実施	<input type="checkbox"/>
56	保管のルール(直置き禁止、先入れ・先出し、 アレルギー物質区分など)の設定	<input type="checkbox"/>
57	品質検査及び必要な場合は衛生検査のルールの設定	<input type="checkbox"/>
58	品質検査時の判定責任者の設定	<input type="checkbox"/>
59	品質検査記録、衛生検査記録の保管	<input type="checkbox"/>
60	保管及び保管状態の点検についてのルールの設定	<input type="checkbox"/>
61	保管及び保管状態の点検についてのルールの実施	<input type="checkbox"/>
62	工程・倉庫内における整理整頓の実施(区分管理、先入れ・ 先出しの実施などを含む)	<input type="checkbox"/>
63	製品ロットごとに原材料ロットをトレースできる 手順の明確化	<input type="checkbox"/>
64	原材料のロット記録の保管	<input type="checkbox"/>
65	製品のロット記録の保管	<input type="checkbox"/>
66	健康診断の定期的な実施	<input type="checkbox"/>
67	検便検査の定期的な実施	<input type="checkbox"/>
68	入室時の個人衛生状況の確認の実施	<input type="checkbox"/>
69	個人衛生管理に関する教育の実施	<input type="checkbox"/>
70	体調不良者への正しい対処の実施	<input type="checkbox"/>
71	入室時の手洗い設備の整備	<input type="checkbox"/>
72	トイレの手洗い設備の整備	<input type="checkbox"/>
73	作業者の衛生的な入室手順の遵守	<input type="checkbox"/>
74	作業場内での飲食・喫煙の禁止	<input type="checkbox"/>
75	個人所持品の持ち込みの禁止	<input type="checkbox"/>
76	指定外の工具・文具の持ち込み制限の実施	<input type="checkbox"/>
77	食品衛生に関する従業員教育の実	<input type="checkbox"/>
78	作業服・靴の運用ルールの設定	<input type="checkbox"/>

79	加工場内入場者への対応ルールの設定	<input type="checkbox"/>
80	侵入防止のためのセキュリティ管理(施錠など)の実施	<input type="checkbox"/>
81	工場・施設周辺に悪臭・煙・塵埃の発生源がないことの確認	<input type="checkbox"/>
82	使用する水の定期的な水質検査の実施	<input type="checkbox"/>
83	施設の清掃・洗浄方法の設定	<input type="checkbox"/>
84	施設の清掃・洗浄方法の実施	<input type="checkbox"/>
85	空調システムを結露とカビの発生を抑えられるよう整備	<input type="checkbox"/>
86	照明器具についての破損対策の実施	<input type="checkbox"/>
87	作業に十分な照度を有する照明の設置	<input type="checkbox"/>
88	衛生的(消毒作業が容易など)かつ異物混入(塗装など)の 原因とならない機器の設置	<input type="checkbox"/>
89	機械の洗浄マニュアルの設定	<input type="checkbox"/>
90	装置に適した洗浄機器の設置	<input type="checkbox"/>
91	メンテナンスのための洗剤・薬剤・用具の保管設備の設置	<input type="checkbox"/>
92	有害小動物の外部からの進入防止策の実施	<input type="checkbox"/>
93	有害小動物の駆除についてのルール(効能、残留性、 作業手順など)の設定	<input type="checkbox"/>
94	有害小動物の駆除作業(専門業者への委託も含む)の 定期的な実施	<input type="checkbox"/>
95	有害小動物の駆除の実施記録の保管	<input type="checkbox"/>
96	廃棄物保管庫内の清掃の実施	<input type="checkbox"/>
97	モニタリング結果に基づいたペストコントロールの実施	<input type="checkbox"/>
98	薬剤類は施錠可能な場所に保管するなどの、 定位置管理の実施	<input type="checkbox"/>
99	薬剤類の管理責任者の設定	<input type="checkbox"/>
100	薬剤類の使用記録の保管	<input type="checkbox"/>
101	排水設備ならびに廃棄物保管庫の衛生的な清掃の 作業手順の設定	<input type="checkbox"/>
102	排水設備の定期的な清掃の実施	<input type="checkbox"/>
103	廃棄物は密閉管理を行い、原材料・半製品・製品とは 別区画での保管	<input type="checkbox"/>
104	排水処理の検査記録の保管	<input type="checkbox"/>
105	マニフェスト(廃棄物処理業者の記録)の保管	<input type="checkbox"/>

協働の着眼点・大項目10 お客様とのコミュニケーションのための体制整備

106	お客様対応窓口と関連部署との連携体制の整備	<input type="checkbox"/>	108	お客様に情報提供する責任者の設定	<input type="checkbox"/>
107	お客様から収集した個人情報の保護措置の実施	<input type="checkbox"/>			

協働の着眼点・大項目11 お客様からの情報収集、管理及び対応

109	お客様から収集した情報の集約管理	<input type="checkbox"/>	112	お客様からのクレームへの対応記録の保管	<input type="checkbox"/>
110	お客様からの問い合わせに対する正確な情報提供 の実施	<input type="checkbox"/>	113	責任者によるクレーム終了確認の実施	<input type="checkbox"/>
111	お客様からのクレームへの対応についての マニュアルの整備	<input type="checkbox"/>			

協働の着眼点・大項目14 緊急時を想定した自社体制の整備

114	事件・事故などの緊急時の対応ルールの設定	<input type="checkbox"/>	115	緊急時の社内連絡体制の整備	<input type="checkbox"/>
-----	----------------------	--------------------------	-----	---------------	--------------------------

協働の着眼点・大項目15 緊急時の自社と取引先との協力体制の整備

116	緊急時の取引先との連絡体制の整備	<input type="checkbox"/>
-----	------------------	--------------------------